



MASSUCCO
FROM VINE TO WINE

Roero (DOCG)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Varietà del vino: 100% Nebbiolo

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Terreno: Argilloso con marne sabbiose, tipiche del Roero.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 80 ql. uva. Diradamento estivo dei grappoli per una qualità superiore.

Lavorazione: Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche di acciaio.

Maturazione: Vasche di acciaio

Affinamento: In botti di legno di rovere barriques.

Da disciplinare: 20 mesi in cantina prima della vendita.

Grado Alcolico: 14 % Vol

Caratteristiche: Colore rosso rubino, con l'invecchiamento granato. Profumo gradevole, fruttato, delicato. Sapore asciutto delicatamente tannico di buon corpo.

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo con primi, tagliatelle, risotti, carni, selvaggina.



AZIENDA AGRICOLA MASSUCCO F.LLI
Via SERRA, 21/C 12050 CASTAGNITO CN ITALY

Tel: +39-0173-211121

Email: info@massuccovini.com

www.massuccovini.com